

Seminario nell'ambito del Corso di Laurea in Scienza e Cultura del Cibo - UniUD

ATTIVITA' DI Ersa

NEL SETTORE MALGHIVO DEL FVG

Le iniziative dedicate agli alpeggi regionali,
tra sperimentazione e tradizione.

Simona Rainis

PhD



06/05/2026
Polo scientifico Rizzi
Udine

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

Ersa



È l'ente operativo della Regione Friuli Venezia Giulia che si occupa di:

- supporto tecnico-scientifico,
- ricerca,
- sperimentazione,
- formazione e promozione,

nel settore agricolo, zootecnico, ittico e agroalimentare.

Le sue iniziative e attività sono indirizzate verso l'innovazione e la valorizzazione del settore primario.

Le malghe del FVG

La secolare pratica dell'alpeggio indica l'attività agro-zootecnica con le mandrie in altura. Ivi avviene anche la trasformazione lattiero casearia.



Patrimonio
agro-silvo-pastorale

Deve la sua origine principalmente a motivi di carattere agricolo, economico e di praticità.

Circa 50 malghe registrate per la trasformazione di latte, di cui l'80% è sito in Carnia.



01 Il passon - pascolo con il laip - abbeveratoio

02 La loze - stalla



03 La casere - casera dove si lavora il latte

04 Il celâr - magazzino per la stagionatura del formaggio

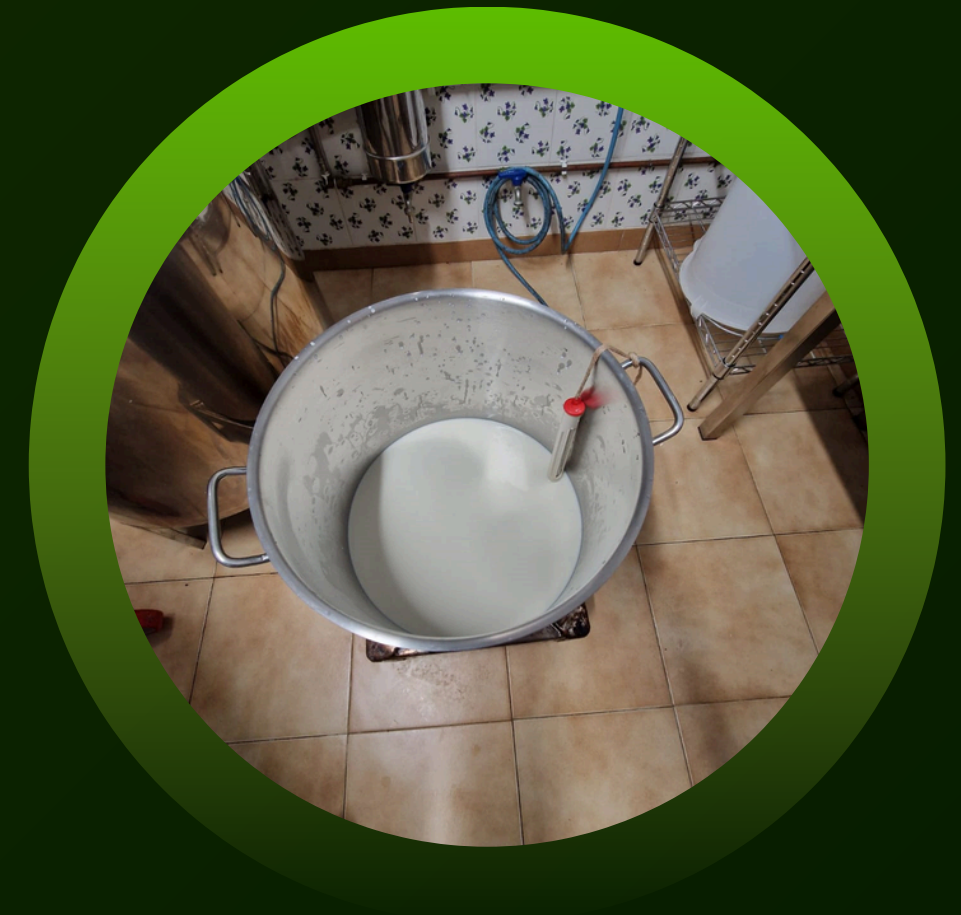
Dei quattro, il pascolo e l'acqua sono i più importanti, poiché l'ampiezza, l'ubicazione, la qualità dell'erba del primo e la fondamentale presenza del secondo sono determinanti per la possibilità di "soggiorno" del bestiame, per il loro numero e per la qualità della vita.

ATTIVITA' SVOLTE per il settore alpiculturale regionale dal 2001 - 2026

- ◆ Assistenza tecnica lattiero-casearia
- ◆ Progetti sperimentali e promozionali
- ◆ Corsi di aggiornamento per malghesi
- ◆ Pubblicazioni e materiale informativo
- ◆ Divulgazione e disseminazione
- ◆ Sperimentazione dei potabilizzatori nelle malghe
- ◆ Consulenze tecniche



Iniziative che integrano nello specifico:



- ✨ Azioni di assistenza tecnica per accompagnare le aziende in un percorso di valorizzazione della produzione lattiero casearia

✨ L'assistenza tecnica è organizzata in una serie di visite periodiche.

Durante gli incontri vengono fornite:

- indicazioni e risposte a puntuali problematiche,
- suggerimenti e consulenze,

relativamente alla:

 qualità del latte destinato alla trasformazione;

 tecnologia delle produzioni lattiero casearie;

 gestione degli animali e dei pascoli.

- ✨ L'elemento che caratterizza gli interventi è la combinazione tra tradizione e innovazione, ovvero l'ottenimento dei tipici prodotti d'alpeggio (formaggio, burro e ricotta) secondo procedimenti tramandati nel tempo, ma aggiornati rispetto all'*evoluzione della domanda del consumatore e delle norme igienico sanitarie*.



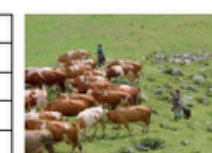
✨ Insieme ai gestori e proprietari vengono anche considerate la funzionalità delle strutture e infrastrutture a servizio delle malghe, per individuare eventuali soluzioni di miglioramento.



Alcune consulenze tecniche sono specificatamente fornite per dare un supporto nell'adeguamento funzionale dei locali e delle attrezzature di caseificazione.

Informazioni generali sulla malga ...

MALGA:		
IN COMUNE DI:		
PROPRIETÀ:		
CONDUTTORE:		
GESTIONE PASCOLO:	Libero	
	Libero guidato	
	Turnato con rocinti	
	Misto	
	Integrale	
TIPO DI MUNGITURA:	Manuale	
	Secchio di mungitura	
	Sala di mungitura	
	Carro mobile	
CASARO:		
AIUTO CASARO:		
TIPO DI CALDAIA:	Sospesa	
	Tremonti	
	Circolazione acqua calda	
	A vapore	
TIPO DI COMBUSTIBILE:	Legna	
	Gasolio	
	Gas (bombola)	
	GPL	



... sul formaggio di malga ...

CONSERVAZIONE LATTE DELLA SERA:	Bacchello in rame o acciaio inox	
	Bacchello in rame o acciaio inox in acqua corrente	
	Vasca di affioramento a circolazione di acqua	
	Frigo latte	
Altro		
TECNOLOGIA:	Lattoinnesto naturale	
	Fermento selezionato (starter)	
	Nessun inserimento	
Caglio	In polvere (min. 75/25 1:100.000)	
	Liquido (min. 75/25 1:10.000)	
TRATTAMENTI DOPO L'ESTRAZIONE:	Pressatura	Ore
	Rivoltamenti (ultimo senza tele)	
Salatura	In vasca di salamoia	
	A secco	

... e sulla ricotta affumicata

ACIDIFICANTE:	Solfato di magnesio	gr/q.le	
	Acido citrico	gr/q.le	
	Salmix	gr/q.le	
	Acido lattico	ml/q.le	
	Altro		
AGGIUNTE:	Latte	ltri/q.le	
	Panna	ltri/q.le	
TRATTAMENTI:	Sgocciolatura	ore	
	Pressatura	ore	
	Salatura		
	Affumicatura	ore	

100 giorni nelle Malghe del Friuli Venezia Giulia

Dal confronto tra la qualità del formaggio e i dati registrati si possono trarre informazioni utili per migliorare le successive lavorazioni.

ersa Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

L'agenda del malghese, dove registrare anno per anno, giorno per giorno, le lavorazioni, con consigli pratici sulla gestione degli animali e del pascolo e sui processi produttivi tipici.

Schemi di tecnologia casearia

IL FORMAGGIO DI MALGA "Formadl di mont"

Latte della sera (parzialmente scremato)	Latte del mattino (intero)
Miscela in caldaia	Acidità di miscela (3,5 + 3,9 SH/50 ml)
Riscaldamento	(32 + 35 °C)
Eventuale inserimento lattoinnesto o starter	Con incubazione (20 + 30 min.)
Inserimento caglio	(32 + 35 °C)
Coagulazione	(30 + 45 min.)
Taglio della cagliata	A chicco di riso (10 min.)
Cottura	(45 + 48 °C in 20 + 40 min.)
Spinatura	Fuori fuoco
Estrazione	
Pressatura	(8 + 18 ore, con tre rivoltamenti di cui l'ultimo senza tele)
Salatura	Per 24 ore in salamoia (14 + 16 °BE; Max. 15 °C; Max. 15 °SH/50 ml)
Stagionatura	Nel celler (temp. 11+16 °C; U.R. 80+85 %)

(con eventuale completamento a secco su di un letto e dopo 24 ore sull'altro)

12

Schemi di tecnologia casearia

LA RICOTTA AFFUMICATA DI MALGA "Scuete fumade"

Siero rimasto dalla lavorazione del formaggio	(acidità 2,2 + 2,4 °SH/50 ml)
Inizio riscaldamento	
Eventuale aggiunta di latte	(da 3 a 5 Kg di latte/quintale di siero, al raggiungimento dei 70 °C)
Inserimento acidificante	(85 + 92 °C)
Ulteriore riscaldamento	(focollativo)
Eventuale rassodamento fuori fuoco	(5 + 10 minuti)
Estrazione	(con mestolo nei sacchetti di lino)
Sgocciolatura	(per 2 + 3 ore)
Pressatura	(fino al mattino successivo)
Salatura	(con sale fino sulla superficie delle ricotte)
Affumicatura	(in zona ventilata per 10 + 15 giorni per ricotte da tavola)

(leggersi per 2 + 3 giorni per ricotte da tavola)

13

Schemi di tecnologia casearia

IL BURRO DI MALGA "Sponge"

Panna cruda affiorata dal latte della sera	(acidità prossima a 6 °SH/50 ml e temperatura di 8 + 10 °C)
Inizio zangolatura	
Sfido dell'anidride carbonica	(dopo una lenta zangolatura iniziale)
Zangolatura	(da 40 + 60 min. a velocità di rotazione 30 + 60 giri/min.)
Drenaggio latticello	
Lavaggio	(almeno 3 cicli con acqua fredda)
Estrazione del burro dalla zangola	
Impastatura	
Panatura	
Confezionamento	
Conservazione	(in frigorifero a 4 °C)

12

Schemi di tecnologia casearia

IL LATTOINNESTO NATURALE

Gli innesti naturali sono culture di batteri lattici che vengono aggiunti in caldaia, allo scopo di indirizzare i processi di fermentazione.

Latte fresco, intero e sano 500+1.000 gr/q.le	(acidità 3,5 + 3,9 SH/50 ml)
Riscaldamento	(63 + 65 °C per qualche secondo)
Raffreddamento	(a bagnomaria fino a 43 + 45 °C)
Incubazione	(in termosifone fino al raggiungimento dell'acidità di 10 + 12 °SH/50 ml)
Ulteriore raffreddamento	
Conservazione	(in frigorifero fino al momento dell'uso)

L'innesto naturale viene utilizzato per:
a) aumentare l'acidità di partenza del latte e quindi per permettere alla cagliata di acidificare. Il valore di °SH/50 ml misurato determina la quantità d'innesto da utilizzare, perciò non sempre la sua aggiunta in caldaia è necessaria;
b) protezione contro i coliformi in quanto, essendo ricco di batteri lattici, ostacola lo sviluppo di tali microbi indesiderati e non permette la formazione di piccole occhiate (mille occhi) nella pasta del prodotto.

N.B.: al momento dell'impiego togliere la panna di affioramento. La coltura naturale è bene sia preparata ogni giorno; per essere utilizzata non deve presentare sviluppo di gas o coagulo rotto e sieroso, mentre deve liberare un gradevole aroma di yogurt.
N.B.: la coltura naturale contiene la microflora spontanea e mantiene il suo complesso equilibrio. Questo innesto non turba la tipicità, ma le dà un'impronta ancor più forte, proprio perché i lattoinnesti non sono tra di loro uguali e sono peculiari di ogni unità produttiva. La carica batterica presente fa parte di quel patrimonio che rende alcuni prodotti alimentari inimitabili e autentici.

13

✨ Nel corso degli anni, Ersa, attraverso queste azioni,
ha **monitorato e raccolto dati scientifici**,

anche grazie alla collaborazione con le Università, i Servizi veterinari e
altre Istituzioni e Organizzazioni preposte alla valorizzazione delle attività
produttive di montagna, ma anche con il territorio e le realtà produttive
stesse.

La COOPERAZIONE

è

il vero MOTORE di INNOVAZIONE e FORZA GENERATIVA.



Il valore delle competenze diverse

Nessuno vede tutto il problema...l'intero scenario...



...solo mettendo insieme tutte le immagini otteniamo la visione completa...

AGGREGARE COMPETENZE molto DIFFERENTI non è solo un VANTAGGIO, è una CONDIZIONE NECESSARIA, anche se a volte FATICOSA... e richiede UMILTA'...

Nei progetti sperimentali nel settore primario occorre mettere insieme:

- ★ **ricercatori,**
- ★ **tecnici,**
- ★ **imprese agricole,**
- ★ **amministrazioni pubbliche...**



I problemi complessi vengono affrontati da angolazioni diverse, generando soluzioni più solide, più innovative e, soprattutto, più applicabili sul territorio.

✦ Nell'ambito della programmazione SISSAR
(Sistema Integrato dei Servizi di Sviluppo Agricolo e Rurale, L.r. n. 5/2006),
dalla stagione 2023,
è stato attivato un programma di assistenza tecnica
indirizzato al settore lattiero-caseario,
con particolare attenzione alle realtà montane e dell'alpeggio.



Dopo una prima fase di indagine conoscitiva,
un tecnico incaricato fornisce una consulenza,
in loco, su richiesta,
al fine di suggerire eventuali interventi correttivi
finalizzati al miglioramento del processo produttivo
e, conseguentemente, alla qualità del prodotto finale.



Le informazioni così ottenute con l'assistenza tecnica consentono di elaborare i dati per ottenere un quadro aggiornato della situazione produttiva delle malghe e di poter sviluppare azioni concrete.



Dal 2006 vengono tenuti dei corsi specifici per i malghesi,
in collaborazione con altri Enti pubblici e di formazione



Titoli:

- Gestione dell'azienda malghiva transfrontaliera.
- Le tecniche di caseificazione.
- Caseificazione: tecniche di miglioramento.
- Corso ONAF I livello.
- Le malghe come strumento di gestione, promozione e marketing del territorio montano.
- Innovazione nel rispetto delle tradizioni degli alpeggi del Friuli Venezia Giulia.
- Dalla malga al consumatore – Comunicazione, immagine e marketing dei prodotti di alpeggio del FVG.
- Incontro di approfondimento relativo all'etichettatura e tracciabilità dei prodotti di malga.
- Nuovi orizzonti per la gestione e valorizzazione degli alpeggi in Friuli Venezia Giulia.
- Le produzioni lattiero casearie in alpeggio. Come migliorarle. Nozioni di tecnologia e sicurezza alimentare.
- Approfondimento sulle osservazioni raccolte durante i corsi.
- Incontri informativi di alpicoltura.
- Prospettive moderne per un'alpicoltura efficiente.
- Approcci innovativi e strategie di promozione dei prodotti di malga.
- Corsi di cucina con chef stellati.

Gestione

Qualità
del
prodotto

Promozione

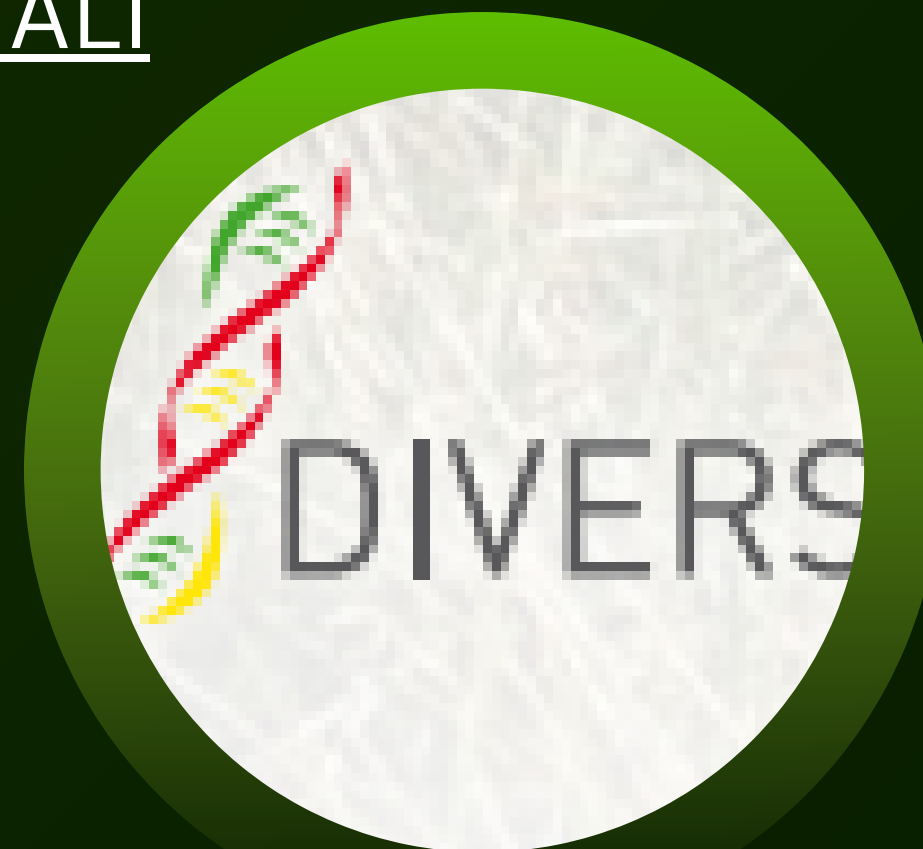
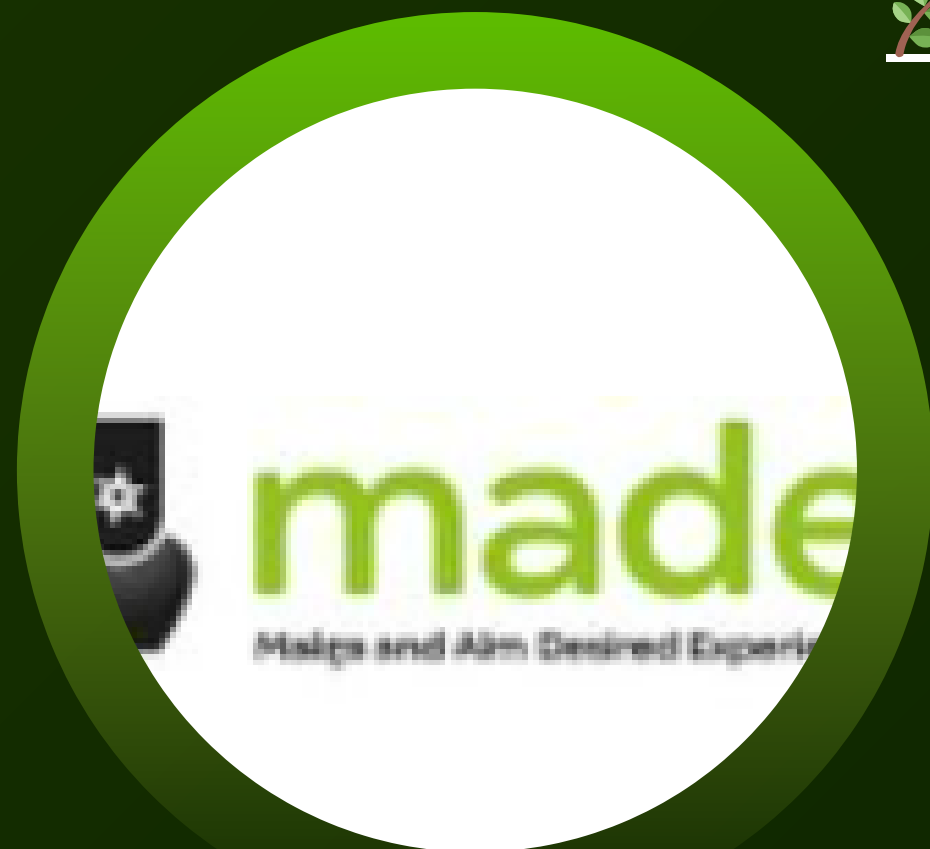
Innovazione

🌿 Definizione di strategie di sviluppo e linee di programmazione e realizzazione di progetti per accrescere e promuovere il settore



Le numerose iniziative sviluppate in tal senso da Ersa sono state realizzate sia con fondi regionali che con fondi di programmi europei.

9 PROGETTI SPERIMENTALI



2003-2006 - Modelli di sviluppo delle attività agro-zootecniche in ambiente montano per la conservazione del territorio e la valorizzazione dei prodotti locali (Programma Interreg IIIA Italia Slovenia):

Miglioramento delle condizioni del settore agro-zootecnico nelle aree montane del territorio transfrontaliero tra Italia e Slovenia; messa a punto di un modello di valutazione delle responsabilità dei gestori e dei proprietari della malga nel valorizzare l'alpeggio. Sistema di monitoraggio degli alpeggi con sistemi GIS.

2005-2007 - ALPINET GHEEP – Alpine network for sheep and goat promotion for a sustainable territory development (programma Interreg IIB Spazio Alpino): Miglioramento delle condizioni socio-economiche dei sistemi aziendali pastorali alpini, attraverso la valorizzazione dei prodotti ovi-caprini;

2005-2008 - MASO-GIS – Sviluppo di modelli aziendali sostenibili e multifunzionali per la valorizzazione dei pascoli in aree marginali mediante GIS (Progetto interregionale):

Studiare, attraverso l'applicazione dei sistemi informativi geografici (GIS), la situazione della zootecnica nelle aree alpine ed appenniniche per favorire l'aggregazione di risorse umane, strumentali ed economiche;

9 PROGETTI SPERIMENTALI

2008 – 2012 - TRANSRURAL – Trans Rural Network (Programma Interreg IV Italia-Austria 2007-2013):

Valorizzare il mondo rurale come area attraente, rafforzare la consapevolezza del settore agricolo nei confronti dell'area economica, stimolare il settore agricolo a sfruttare le potenzialità esistenti nel territorio transfrontaliero, assicurare e creare posti di lavoro nell'area rurale.

2012 - 2013 - Progetto per lo sviluppo dell'alpicoltura del Friuli Venezia Giulia dell'Agenzia regionale per lo sviluppo (Fondi regionali);

2011 - 2014 - DIVERS – Biodiversità dei sapori della montagna (Programma Interreg IV Italia-Austria 2007-2013):

Promuovere il presidio delle aree di montagna incentivando lo sviluppo di condizioni produttive favorevoli al mantenimento della biodiversità e al contempo di valorizzarla attraverso la caratterizzazione del paesaggio, delle produzioni locali e dei processi produttivi quali condizioni imprescindibili per rendere attraenti i luoghi e diversificare i prodotti dell'area montana.

2014 - 2019 - TOP-Value Il valore aggiunto del Prodotto di montagna (Programma Interreg V-A Italia-Austria 2014-2020):

Favorire l'adesione all'indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di Montagna" da parte dei produttori, esplorando la possibilità di affiancare a questa dicitura una serie di informazioni riguardanti i "servizi eco-sistemici" forniti da queste filiere.



Ersa gestisce lista produttori per il MASAF

2014 -2020 - MADE Malga and Alm Desired Experience (Programma Interreg V-A Italia-Austria 2014-2020):

Sviluppo di un sistema integrato tra le malghe di FVG e Carinzia (A) con i percorsi escursionistico-ciclabili nella natura delle due Regioni, conservando e tutelando il patrimonio culturale e naturale, nonché le conoscenze dell'agricoltura tradizionale nella zona alpina, attraverso il rafforzamento dell'identità comune e l'ampliamento e destagionalizzazione della proposta turistica.

2015 -2022 -Installazione di potabilizzatori sperimentali nelle malghe del FVG (Fondi regionali);

2022 - 2025 - Progetto sperimentale per un sistema integrato di gestione delle aziende zootecniche da latte (Programma SISSAR - Sistema Integrato dei Servizi di Sviluppo Agricolo e Rurale, L.r. n. 5/2006):

Valorizzare le scelte operate a monte della filiera produttiva lattiero-casearia, in particolare quelle legate al territorio di produzione, alla componente foraggera della dieta degli animali, alla scelta delle specie/razze allevate, le pratiche di allevamento e le tecniche di caseificazione. Testare i collari virtuali, come strumenti innovativi di zootecnia di precisione, per la gestione della mandria e del pascolo.

Più altri due come partner associati, tra cui contribuire alla definizione delle linee guida per le PPL in malga



9 PROGETTI SPERIMENTALI

Modelli di sviluppo delle attività agro-zootecniche in ambiente montano per la conservazione del territorio e la valorizzazione dei prodotti locali (Programma Interreg IIA Italia Slovenia)

Ha permesso la messa a punto di:

un modello di valutazione delle responsabilità dei gestori e dei proprietari della malga nel valorizzare l'alpeggio



Sistema di monitoraggio degli alpeggi con strumenti GIS



🔍 Sperimentazione su modalità o approcci gestionali mirati




Con delibera n. 199 d.d. 5 febbraio 2015 la Giunta Regionale ha incaricato Ersa di installare, a titolo sperimentale e dimostrativo,
24 POTABILIZZATORI

nelle malghe del FVG in cui avviene la trasformazione del latte.

Nelle stagioni successive sono stati raccolti i valori delle analisi chimiche, fisiche e microbiologiche delle acque in ingresso e in uscita dagli impianti.

Nel 2022 sono stati consegnati, a *titolo gratuito*, ai proprietari delle strutture coinvolte nella sperimentazione.

 **DIVERS – Biodiversità dei sapori della montagna**
(Programma Interreg IV Italia-Austria 2007-2013):

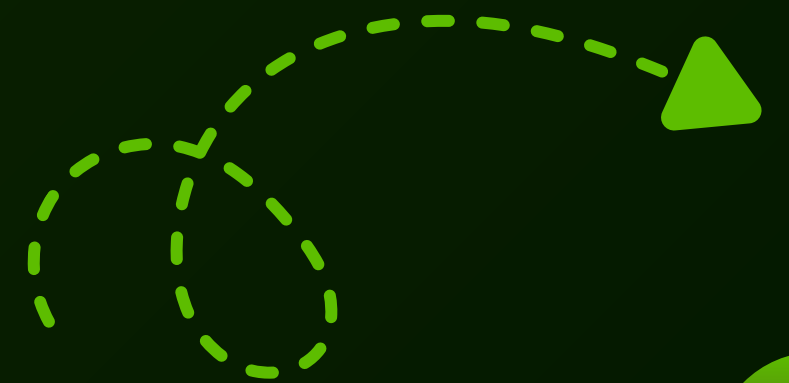
I risultati sono poi stati elaborati e pubblicati con i seguenti titoli:

- Le malghe dell'area transfrontaliera tra Carinzia, Friuli Venezia Giulia e Veneto. Storia – Tradizione – Cultura;
- Buone pratiche gestionali delle malghe tra Veneto, Friuli Venezia Giulia e Carinzia. Vero e proprio manuale pratico sulla gestione della malga;
 - Il mondo delle malghe – Le molteplici funzioni dell'alpeggi;

- Sito: www.malghefvg.it



- Sezione malghe del sito istituzionale di Ersa: www.ersa.fvg.it



🌿 Progetto per lo sviluppo dell'alpicoltura del Friuli Venezia Giulia dell'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale Ersr

Un rilevante intervento progettuale è stato il lavoro di indagine sull'intero comparto malghivo regionale svolto da Ersr a partire dal 2012 e 2013. Lo scopo era di delineare un accurato quadro conoscitivo completo di questo contesto agro-silvo-pastorale.

Con questa attività sono stati rilevate e poste in evidenza le problematiche e criticità del settore, ponendo quindi le basi per poter individuare le opportune iniziative dedicate alla valorizzazione della pratica della monticazione.

Allo scopo, nei due anni, sono stati raccolti ed elaborati i dati su:

- condizioni strutturali e infrastrutturali delle malghe (viabilità, linee elettriche, disponibilità di acqua, dotazioni strutturali minime),
- caratteristiche vegetazionali delle aree pascolate,
- modalità di gestione degli animali e dei pascoli,
- potenzialità ricettive in termini di ospitalità agrituristica,
- erogazione di servizi eco-sistemici
- tecniche adottate per la trasformazione casearia.

Il monitoraggio degli alpeggi per lo sviluppo dell'alpicoltura in Friuli Venezia Giulia

Linee guida per la gestione delle malghe.

Analisi della situazione del comparto malghivo del Friuli Venezia Giulia e proposte di sviluppo del settore



Scenari per l'alpicoltura friulana

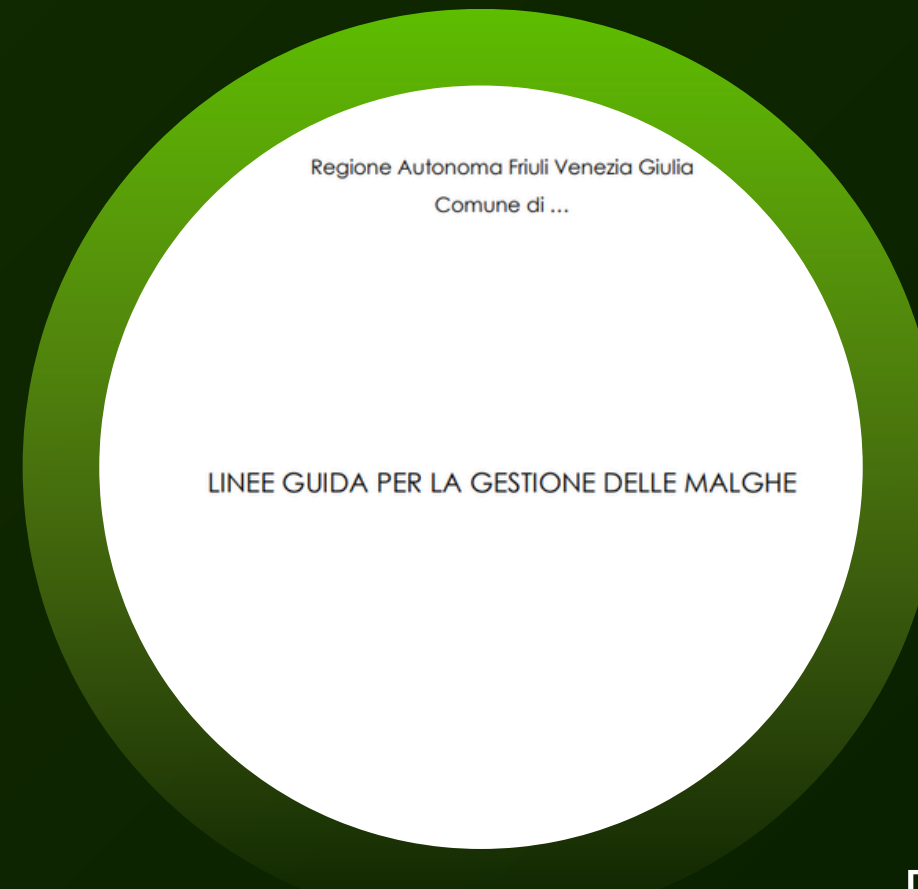
OBIETTIVI FUNZIONALI	Produzione foraggiera	Natura 2000	Turismo	Produzione casearia	Bovini da latte	Ovini da carne	Caprini da latte
Malghe (ord. alfab.)	OF1	OF2	OF3	OF4	OF5	OF6	OF7
Agareit	0,47	0,33	0,38	0,48	0,51	0,56	0,59
Aip	0,52	0,56	0,32	0,41	0,50	0,32	0,27
Alpe del Lago	0,55	0,58	0,33	0,40	0,49	0,28	0,25
Alpe Tamer	0,49	0,41	0,23	0,30	0,41	0,30	0,35
Auernig	0,63	0,48	0,36	0,53	0,66	0,51	0,55
Bernone	0,30	0,27	0,33	0,36	0,35	0,37	0,33
Bieliga	0,75	0,56	0,42	0,47	0,52	0,70	0,44
Biffl	0,26	0,33	0,13	0,21	0,28	0,22	0,25
Bordaglia di Sopra	0,48	0,53	0,37	0,42	0,44	0,52	0,40
Bordaglia di Sotto	0,43	0,54	0,35	0,52	0,48	0,38	0,44
Brusada	0,59	0,36	0,35	0,46	0,48	0,28	0,31
Caal	0,33	0,48	0,21	0,19	0,21	0,48	0,26
Campo	0,39	0,41	0,23	0,35	0,40	0,25	0,28
Casa Vecchia	0,59	0,51	0,56	0,65	0,58	0,58	0,62
Caseratte	0,57	0,42	0,36	0,39	0,40	0,46	0,39
Caserutte	0,53	0,49	0,36	0,43	0,50	0,31	0,33
Cason di Lanza	0,69	0,59	0,67	0,66	0,61	0,62	0,55
Caulana	0,54	0,36	0,51	0,58	0,52	0,36	0,38
Cerchio	0,40	0,42	0,16	0,18	0,27	0,22	0,25
Chiadimis Alta	0,61	0,41	0,39	0,41	0,39	0,68	0,55
Chiampei	0,58	0,62	0,21	0,27	0,30	0,71	0,38
Chianaletta	0,34	0,47	0,14	0,20	0,17	0,36	0,22
Chiansaveit	0,45	0,51	0,41	0,39	0,46	0,31	0,37
Chias di Sotto	0,52	0,39	0,41	0,54	0,60	0,61	0,46
Chiaula	0,30	0,33	0,15	0,27	0,37	0,29	0,38
Ciarciole	0,49	0,46	0,23	0,37	0,52	0,26	0,35
Claupa	0,42	0,21	0,38	0,42	0,41	0,42	0,42
Cocco	0,42	0,46	0,23	0,28	0,41	0,41	0,26
Coda di Bosco	0,76	0,52	0,44	0,46	0,55	0,56	0,39
Col dei S'cios	0,56	0,46	0,47	0,48	0,47	0,40	0,41
Col delle Palse	0,52	0,57	0,25	0,27	0,41	0,26	0,26

Scenari per l'alpicoltura friulana

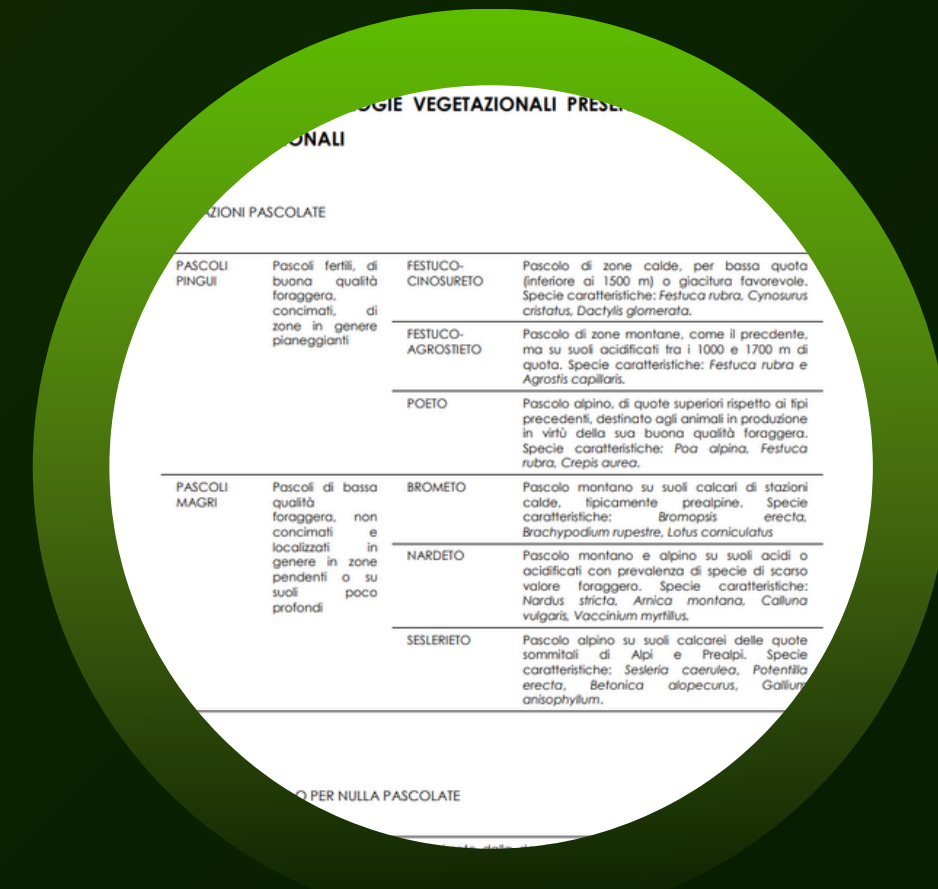
Ersa a seguito di studi e ricerche condotte negli anni precedenti ha elaborato degli strumenti per la regolamentazione delle malghe del FVG



Capitolato generale



Linee guida per la gestione delle malghe



Allegato 1 Tipologie vegetazionali
Allegato 2 Dotazioni infrastrutture minime
Proposta di verbale di carico/scarico della malga



Nuovo Progetto di ricerca dal titolo:

“Analisi degli impatti delle scelte Gestionali Innovative da parte di aziende da Latte multifunzionali, Improntate alla Sostenibilità”

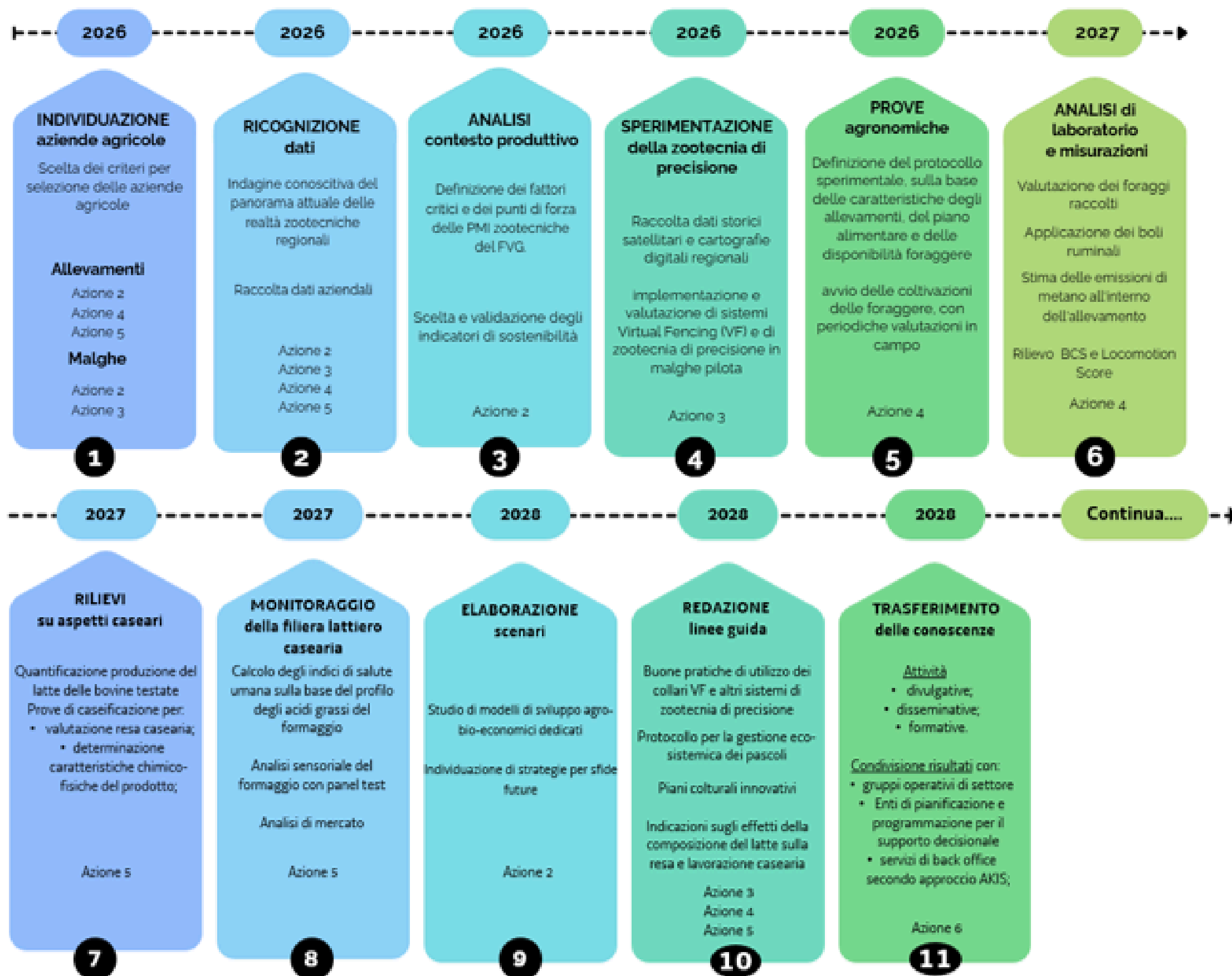


Acronimo: "AGILIS"











Pianificazione operativa dell'idea sperimentale

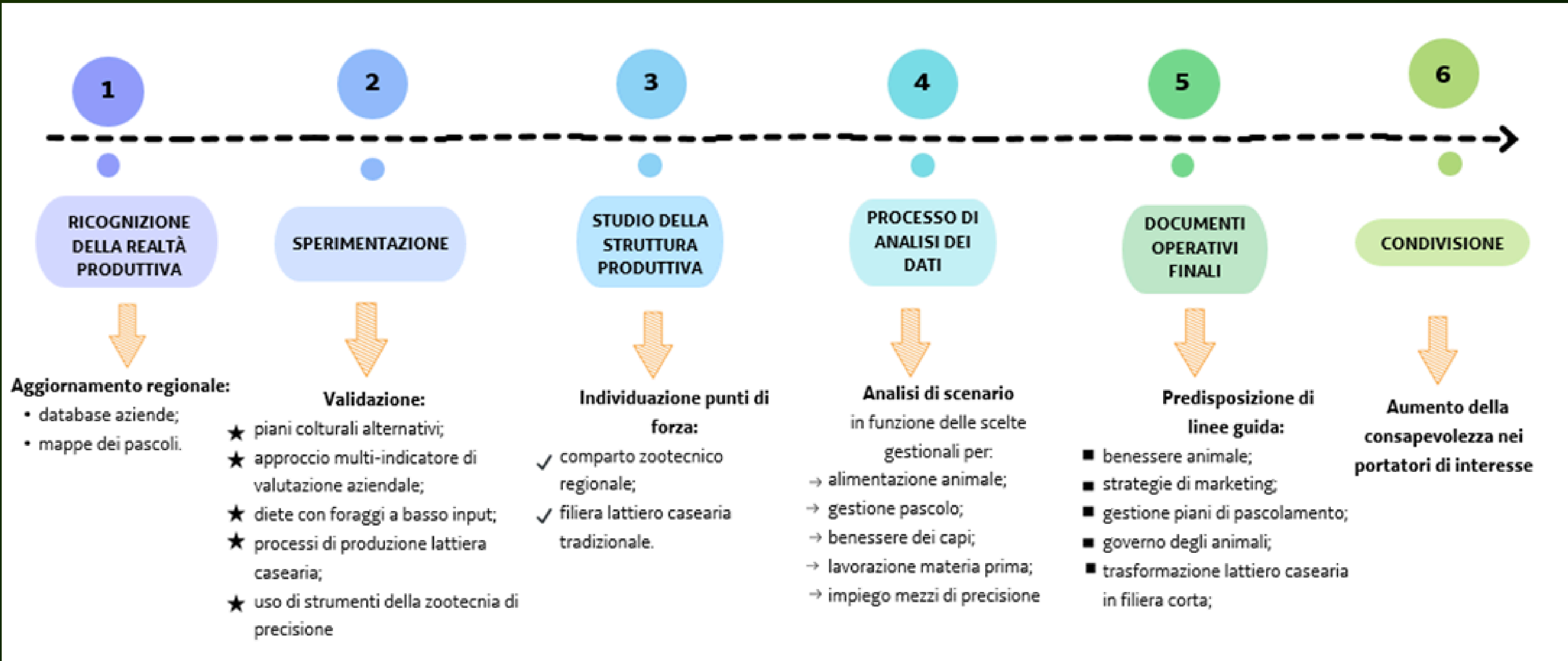


PERCORSO DI SVILUPPO DELLE ATTIVITÀ

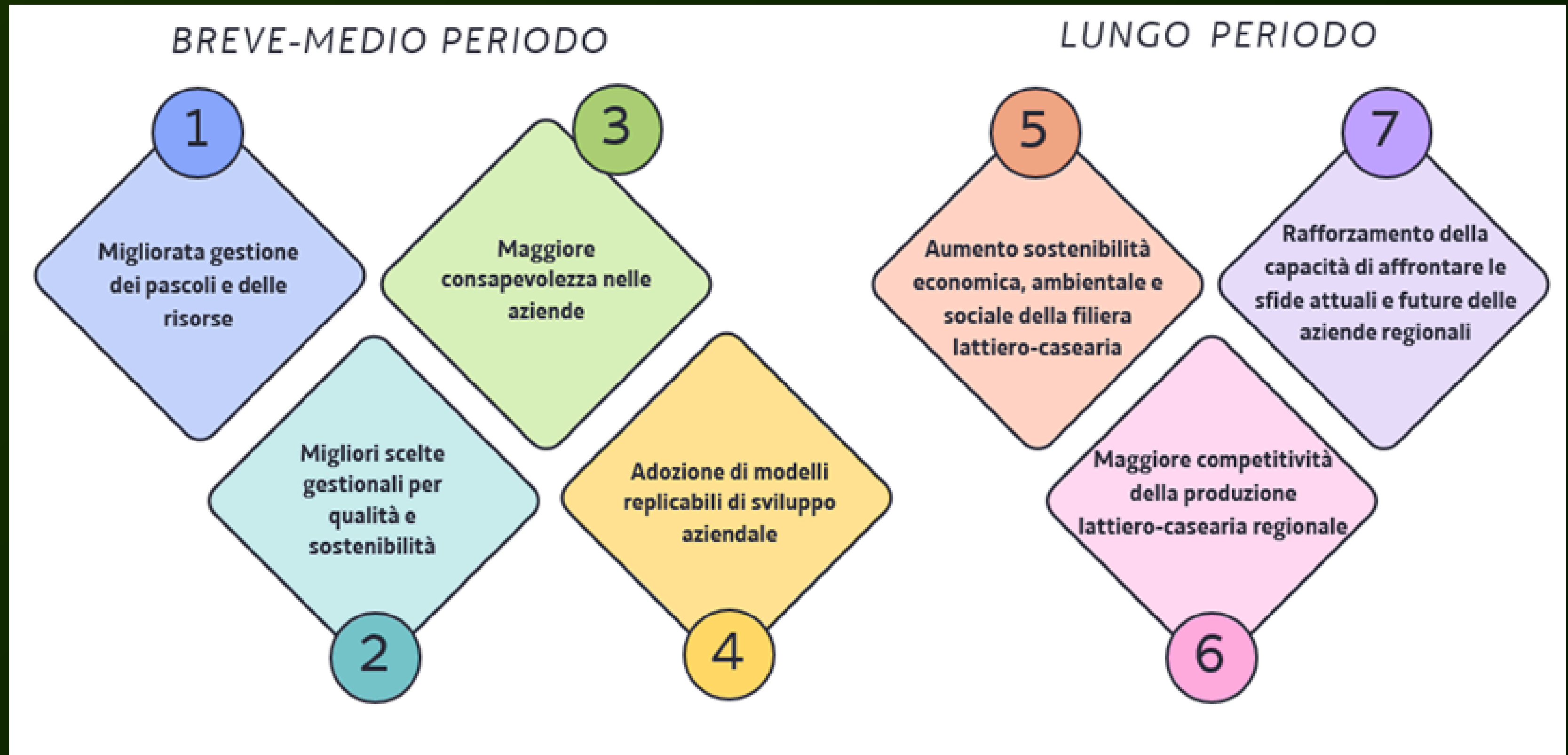


Attribuzione dei ruoli nel progetto

	AZIONE 1 COORDINAMENTO	AZIONE 2	AZIONE 3	AZIONE 4	AZIONE 5	AZIONE 6 COMUNICAZIONE
Partner di progetto	 Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE hic sunt futura Gruppo prof. Bovolenta Gruppo prof. Nassivera	 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI FIRENZE	 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA	 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE hic sunt futura Gruppo prof.ssa Innocente	<div style="border: 2px solid green; border-radius: 15px; padding: 20px; font-size: 2em; font-weight: bold;">Tutti</div>
Partner associati		 ANAPRI	 Consorzio per la tutela del formaggio Montasio	 AAFVG		
Realtà produttive coinvolte		 Allevamenti di pianura		 Malghe		



Prospettive di sviluppo degli impatti

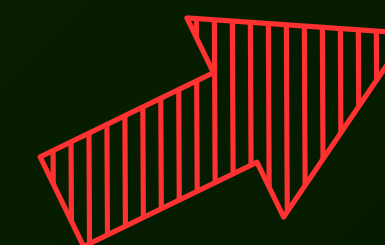


🌿 La volontà di Ersa di condurre idee progettuali è da sempre legata all'esigenza di:

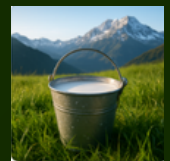
→ dare risposte precise a domande del comparto;



latte crudo



→ cogliere opportunità suggerite dal mutamento del contesto normativo, del gusto del consumatore o delle tendenze di fruizione turistica della montagna.



Formaggi a latte crudo

I formaggi sono l'emblema della biodiversità alimentare. Da tre ingredienti (latte, caglio sale) nascono oltre 2000 tipologie, diverse per forma, colore, sapore.

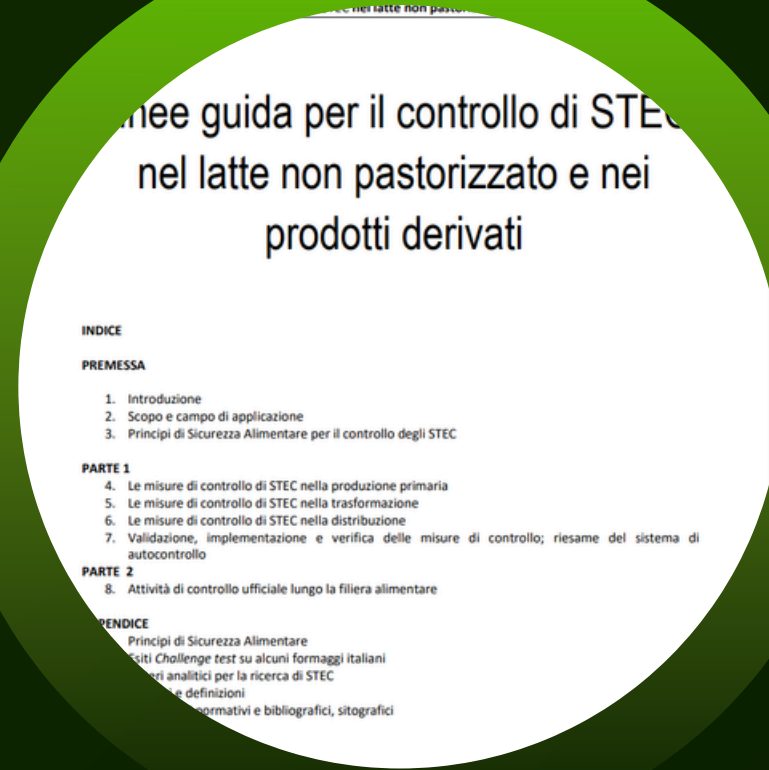
La diversità dei formaggi artigianali nasce dal territorio, dal pascolo, dalle razze, dal saper fare dei pastori e dei casari.

Nasce, prima di tutto, dal latte crudo, un alimento integro, vivo, che mantiene le sue caratteristiche di partenza – nutrienti, vitamine, enzimi, fermenti lattici – e che conserva gli aromi e i profumi delle erbe e dei fieni.

(Slow food)



Prodotti derivati da latte crudo




Prodotti caseari realizzati con latte (vaccino, ovino, caprino o bufalino) che non ha subito alcun trattamento termico di pastorizzazione o sterilizzazione, non superando mai i 40°C



“Linee guida per il controllo di *Escherichia coli* produttori di Shiga-tossine (STEC) nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati”

(Ministero della salute - luglio 2025)

 **Focus principale:** rischio di *E. coli* STEC (produttori di Shiga-tossine);

 **Obiettivo:** ridurre infezioni anche gravi (SEU nei bambini).



Formaggi a latte crudo

Prevedono:

- più responsabilità all'OSA (Operatore Settore Alimentare) che deve saper dimostrare che il rischio è sotto controllo, validando il processo produttivo e integrando i piani di autocontrollo (HACCP) con procedure specifiche volte a mitigare la presenza di *E. coli* STEC;
- rafforzamento dei controlli in stalla (salute degli animali), pratiche di mungitura e processo produttivo, con monitoraggi ogni 15–30 giorni su latte, filtri di mungitura, controllo della contaminazione fecale (origine principale del rischio), campionamenti e analisi più strutturati, su cagliate, lotti aggregati, con ulteriore attenzione su positività;
- cooperazione più stretta tra OSA e Enti di controllo;
- obbligo di misure “equivalenti alla pastorizzazione”, compensando con la stagionatura, il pH, l'aw;
- etichettatura di rischio e informazione lungo tutta la filiera (anche ristorazione), con indicazioni del potenziale rischio per bambini, anziani, immunodepressi.



Punto chiave 6 nel latte crudo la sicurezza NON è garantita dal processo → ma dalla gestione del rischio lungo tutta la filiera



Formaggi a latte crudo

Con la pastorizzazione del latte...
si perde...

...autenticità del prodotto...

...benefici nutrizionali...

Con le linee guida...

...aziende...

perchè in certi contesti è tecnicamente impossibile seguire il piano di campionamento...

*Prodotti a base di latte crudo:
un documento tecnico scientifico a sostegno*

**Produzioni di formaggi a latte crudo:
un approccio *One Health***

Studio critico degli aspetti scientifici, tecnologici, socioeconomici e
legali del mondo dei formaggi a latte crudo

A CURA DI

Associazione Italiana di Agroecologia - AIDA

ISDE Medici per l'ambiente

Slow Food Italia

Associazione SoZooAlp

A CURA DI

Associazione Italiana di Agroecologia - AIDA

ISDE - Medici per l'ambiente

Slow Food Italia

Associazione SoZooAlp

FEBBRAIO 2026

Per adeguamento funzionale
dei locali e delle attrezzature
di caseificazione della malga.

Consulenze tecniche



Per il recupero e valorizzazione
del complesso.

📣 Iniziative di divulgazione e disseminazione dei risultati a favore del comparto malghivo

Guida malghe aggiornata ogni anno, in collaborazione con Enti di promozione turistica



50 articoli tecnico-scientifici

7 convegni internazionali



12 testi divulgativi



Interviste



Diffusione della conoscenza dei prodotti e del valore dei servizi eco-sistemici offerti da realtà al contempo produttive e di presidio, salvaguardia e tutela del territorio

📣 Iniziative di divulgazione e disseminazione dei risultati a favore del comparto malghivo



Calendario da tavolo e da parete



Agendina



Almanacco

Presentati a Milano, in occasione della manifestazione “Artigiano in fiera” 2014, con una delegazione di malghesi regioanli e dell’ISIS Linussio- Alberghiero che ha curato le ricette inserite nelle opere.



4 Video promozionali e didattici dedicati alle produzioni delle malghe Friulane



ERSA FVG
ERSA FVG - Ag. regionale per lo sviluppo rurale
@ersafvginforma • 264 iscritti • 122 video
Agenzia per lo sviluppo rurale della Regione Friuli Venezia Giulia ...altro
[ersa.fvg.it](#) e altri 3 link
Iscriviti



“Come nascono i prodotti di malga del Friuli Venezia Giulia”



“Dove nascono i prodotti di malga del Friuli Venezia Giulia”



“Formadi di mont del Friuli Venezia Giulia”



“Spongje di mont del Friuli Venezia Giulia”

📣 Eventi dedicati all'alpeggio



In un'ottica di valorizzazione di tutti gli importanti aspetti legati al comparto malghivo, Ersa partecipa, offrendo anche il proprio supporto tecnico, all'organizzazione e coordinamento di eventi pubblici, manifestazioni, concorsi caseari, convegni a tema dedicati all'alpeggio, incontri informativi, visite didattiche, degustazioni, show cooking, sia in contesti regionali, che extra regionali ed esteri.



Concorsi caseari regionali

Enemonzo (Ud)

Mostra mercato del formaggio di malga e della ricotta affumicata

“Concorso del formaggio e della ricotta affumicata di malga”

”Concorso dei formaggi caprini di malga”



Mostra Caprina locale

Rassegna Regionale dei prodotti caprini

Gemona, formaggi e...dintorni

Formandi - Sutrio (Ud)

Mostra-concorso transfrontaliera “Specialità formaggi di malga” - Paularo (Ud)



Concorsi caseari extra regionali

Villa Contarni - Piazzola sul Brenta (Pd)

Caseus

“Concorso Nazionale dei Formaggi di Fattoria”



Borso del Grappa (Tv)

Mostra dei Formaggi Bastardo e Morlacco del Grappa

“Concorso dei formaggi della Montagna Italiana”

“Premiazione per i migliori formaggi di montagna del Friuli Venezia Giulia”



Formaggi in Villa - Mogliano Veneto (TV)

All'ombra della Madonnina - Milano

In particolare, da alcuni anni, in collaborazione con la
Proloco di Enemonzo e il Caseificio Val Tagliamento,
cura l'organizzazione del concorso
per i prodotti lattiero caseari d'alpeggio

DAL
PASCOLO
AL PODIO



Quando la
Qualità
prende Quota!

Composizione delle 2 Commissioni di assaggiatori qualificati (1 per il formaggio di malga e l'altra per le ricotte affumicate e caprini di malga)

- 📋 ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio (Presidente)
- 📋 AAFVG - Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia
- 📋 Tecnico settore lattiero caseario con esperienza
- 📋 Uniud
- 📋 Ristorazione
- 📋 Ersa
- 📋 Scuola alberghiera



Gestione dei lavori delle commissione di valutatori

Regolamento:



REGOLAMENTO
del "Concorso del Formaggio e della Ricotta affumicata di Malga"
e del "Concorso dei Formaggi Caprini di malga"
49^ Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga
Enemonzo (UD) – 16-17 settembre 2023

Articolo 1 – Partecipanti ammessi

1. Il 49^ "Concorso del Formaggio di malga e della Ricotta Affumicata di malga" ed il 6^ "Concorso dei Formaggi Caprini di malga", sono organizzati dalla Agenzia regionale per lo sviluppo rurale – ERSA, nell'ambito della 49^ "Mostra Mercato del Formaggio e della Ricotta di Malga" che si svolgerà in Enemonzo (UD), nelle giornate del xxx.
2. I Concorsi sono aperti ai formaggi realizzati dai gestori di alpeggi situati in Regione Friuli Venezia Giulia, regolarmente registrati per le trasformazioni casearie del latte di Malga ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 e/o del Regolamento (CE) n. 853/2004.
3. Possono altresì partecipare ai Concorsi, i formaggi realizzati dai gestori di alpeggi situati in Regione Friuli Venezia Giulia, titolari di riconoscimento di PPL - Piccole Produzioni Locali (D.P.Reg. 179/2015).
4. La partecipazione al 49^ "Concorso del Formaggio di malga e della Ricotta Affumicata di malga" ed il 6^ "Concorso dei Formaggi Caprini di malga" è gratuita.

Articolo 2 – Formaggi ammessi

1. Sono ammessi ai concorsi tre categorie di prodotti: il formaggio di malga, la ricotta affumicata di malga e il formaggio caprino di malga.
2. Ciascun gestore di alpeggi partecipante, può iscrivere non più di tre formaggi diversi tra loro, uno per ciascuna

Articolo 1 – Partecipanti ammessi

Articolo 2 – Formaggi ammessi

Articolo 3 – Domanda di iscrizione

Articolo 4 – Consegna dei prodotti

Articolo 5 – Valutazioni sensoriali

Articolo 6 – Disposizioni finali

Gestione dei lavori delle commissione di valutatori



Rendere anonimi i prodotti ai giudici




Gestione lavori delle commissione di valutatori



Allestimento tavoli da assaggio

Gestione lavori delle commissione di valutatori

 45ª MOSTRA MERCATO DEL FORMAGGIO E DELLA RICOTTA AFFUMICATA DI MALGA 3ª CONCORSO FORMAGGIO CAPRINO DI MALGA Ennesima 12 - 13 settembre 2020 Scheda di valutazione del formaggio di malga del FVG Stagione 2020 (punteggio massimo = 100)								
Valutatore A								
IDENTIFICAZIONE FORMA	Aspetto esterno della forma	Aspetto della pasta			Caratteristiche organolettiche			TOTALE
		Colore	Occhiatura	Consistenza	Odore e aroma	Sapore	Struttura e solubilità	
punti	(1-10)	(1-10)	(1-10)	(1-10)	(1-20)	(1-20)	(1-20)	punti
1	8	8	7	8	14	14	16	75
2	8	8	7	8	15	13	16	75
3	8	8	6	7	14	14	14	71
4	9	8	9	7	12	12	13	70
5	8	8	7	7	12	12	12	66
6	8	7	7	7	14	12	12	67
7	7	8	7	8	13	12	14	69
8	10	7	5	7	12	12	14	67
9	9	8	7	9	13	12	14	72
10	9	8	7	7	11	11	12	65
11	10	8	7	8	16	14	16	79
12	9	6	6	6	11	11	12	61
13	8	7	7	8	13	14	16	73
14	8	7	6	7	12	14	16	70
15	8	8	6	7	16	14	14	73
16	9	8	8	8	14	12	12	71
17	8	9	7	7	16	15	16	78
18	9	8	7	7	14	14	12	71
19	10	9	8	8	16	16	15	82
20	9	6	8	8	14	14	14	73
21	7	7	8	8	15	13	14	72

Fornire scheda per i punteggi

"Formaggio di Malga" "Formaggio Caprino di Malga"	DESCRITTORI	PUNTI	%
Caratteristiche visive e fisiche	Aspetto esterno della forma	(1 - 10)	40%
	Colore della pasta	(1 - 10)	
	Occhiatura	(1 - 10)	
	Consistenza	(1 - 10)	
Caratteristiche sensoriali	Odore e aroma	(1 - 20)	60%
	Sapore	(1 - 20)	
	Struttura e solubilità	(1 - 20)	
TOTALI		Min. 7 Max. 100	100%
"Ricotta Affumicata di Malga"	DESCRITTORI	PUNTI	%
Caratteristiche visive e fisiche	Aspetto esterno della forma	(1 - 10)	40%
	Colore della pasta	(1 - 10)	
	Residui della cagliata (grumi)	(1 - 10)	
	Consistenza	(1 - 10)	
Caratteristiche sensoriali	Odore e aroma	(1 - 20)	60%
	Sapore	(1 - 20)	
	Struttura e solubilità	(1 - 20)	
TOTALI		Min. 7 Max. 100	100%

Gestione lavori delle commissione di valutatori

Predisposizione scheda per note della commissione, relativamente ai 3 prodotti in gara

47^a Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga

4^o Concorso dei formaggi caprini di malga
Enemonzo 18 - 19 settembre 2021

Il cù di mont
(Formaggio di malga)

Si ottiene dall'unione del latte parzialmente scremato della mungitura serale, con quello intero del mattino, a cui può essere aggiunto del latte di capra (max 15%). Tradizionalmente la materia prima cruda, versata in una caldaia in rame (caldone), viene riscaldata e fatta coagulare attraverso l'impiego di caglio bovino in polvere e poi lavorata secondo la procedura casearia tipica. La tecnologia di questo formaggio prevede preferibilmente l'uso del lattinestio naturale, al fine di migliorare la flora microbica presente nella massa e per garantire le peculiarità del prodotto. Prima della vendita viene stagionato nel "celâr" (magazzino).



La Valutazione

Parametri da punteggiare	Aspetto esterno della forma	Aspetto della pasta			Caratteristiche organolettiche			TOTALE
		Colore	Occhiatura	Consistenza	Odore e aroma	Sapore	Struttura e solubilità	
	(1 - 10)	(1 - 10)	(1 - 10)	(1 - 10)	(1 - 20)	(1 - 20)	(1 - 20)	punti

Aspetto esterno
Forma: tradizionalmente cilindrica (diametro di 25-30 cm e un peso compreso tra 4 e 6 kg), uno scalzo dritto e forme piane, anche se un leggerissimo gonfiore è permesso.
La crosta deve essere liscia e pulita, senza segni di abrasione.

Aspetto della pasta
Colore: giallo più o meno intenso.
Occhiatura: variabile per forma e dimensioni (compresa tra 0,5 e 1 cm), ma uniformemente distribuita.
Consistenza: elastica.

Caratteristiche organolettiche
Odore e aroma: intensità e persistenza del sentore erbaceo e di latte.
Sapore: gusto pronunciato di latte, con note vegetali di pascolo.
Struttura: morbida (non vitrea e friabile);
Solubilità: non adesiva in bocca.

Note della commissione di valutazione dei formaggi della 46^a Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga di Enemonzo a cura del presidente

#1 - F

Aspetto esterno

Forma:

Aspetto della pasta

Colore:

Occhiatura:

Consistenza:

Caratteristiche organolettiche

Odore e aroma:

Sapore:

Struttura:

Solubilità:

Gestione dei lavori delle commissione di valutatori

Elaborazione di una scheda finale con tutti i commenti e suggerimenti i miglioramenti degli esperti valutatori, utili ai malghesi per il miglioramento delle produzioni

ersa Agenzia regionale per lo sviluppo rurale


Pro Loco Enemonzo

49^a Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga
6^a Concorso dei formaggi caprini di malga
Enemonzo 16 – 17 settembre 2023

Giudizio della Commissione Tecnica di valutazione

Malga	Lavareit	PPL
Ubicazione	Comune di Paluzza (UD)	
Gestione	Soc.Agr. Agricleulis	

Formaggio di malga
1° classificato



	Aspetto della pasta				Caratteristiche organolettiche			TOTALE
	Aspetto esterno della forma	Colore	Occhiatura	Consistenza	Odore e aroma	Sapore	Struttura e solubilità	
PUNTEGGI MEDI DELLA RICOTTA *	(1 - 10)	(1 - 10)	(1 - 10)	(1 - 10)	(1 - 20)	(1 - 20)	(1 - 20)	punti
Medie 2023								85,3
								72,6

* Si intendono i valori ottenuti dalla media dei voti di tutti i valutatori.

Aspetto della pasta

Aspetto esterno della forma: regolare e pulita.

Colore: giallo dorato scarico.

Occhiatura: omogenea.

Consistenza: più che buona.

Caratteristiche organolettiche

Odore e aroma: intenso, persistente, con piacevoli note erbacee balsamiche.

Sapore: equilibrato, con leggero retrogusto amaro.

Struttura: buona e morbida.

Solubilità: buona.

Enemonzo, 16 settembre 2023

Il Presidente della Commissione

**Il concorso
caseario
serve a fare
il punto
della situazione**

Ai malghesi

Ai tecnici e consulenti

Agli Enti di programmazione e pianificazione
e finanziatori

Al consumatore

Rilievi e valutazioni tecniche:

Frequente vittoria nei concorsi di malghe in assistenza tecnica;

Primi posti anche dei formaggi di malga del FVG in concorsi extraregionali.



46^a Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga e 3^o Concorso dei formaggi caprini di malga

Ennio Pittino, Simona Rainis
Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica

Il tradizionale appuntamento di fine estate a Enemonzo per la presentazione e confronto delle produzioni di malga del Friuli Venezia Giulia. Un'occasione per confermare la qualità come condizione imprescindibile per il futuro.

"46^a Mostra mercato del Formaggio di malga e della ricotta affumicata". Nonostante le difficoltà causate dalle restrizioni imposte dalle misure anti-Covid19, l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale ERSA e la Pro Loco di Enemonzo hanno voluto fortemente dare continuità all'evento che si è tenuto in maniera più sobria e ridimensionata.

In questo contesto non è stato possibile organizzare l'incontro tecnico che, ad ogni edizione, permette l'approfondimento di tematiche relative all'alpeggio, con la partecipazione di esperti del settore. La presenza dei malghesi durante la premiazione ha comunque rappresentato un momen-

Il 13 settembre 2020, presso il Caseificio "Val Tagliamento" di Enemonzo (UD), si è svolto il tradizionale concorso dedicato alle produzioni di alpeggio del Friuli Venezia Giulia, nell'ambito della



Foto 1:
Identificazione numerica
dei formaggi a concorso
(foto Ennio Pittino).



Da quanto posto in evidenza coi dati sopra indicati, risulta inequivocabile la tendenza costante al miglioramento della qualità di queste produzioni tradizionali, grazie all'impegno dei malgari, ai sistemi di controllo del servizio veterinario regionale e, non da ultimo, al servizio di assistenza tecnica lattiero-casearia, dedicata alle malghe, che Ersa garantisce dapiù di vent'anni.

Convegni organizzati nell'ambito della “Mostra mercato del formaggio di malga e della ricotta affumicata”

Dalla malga al consumatore: il marketing territoriale come strumento innovativo nella tradizione dell'alpeggio (Progetto Divers);
Attività dell'Ersa a supporto degli alpeggi;
Assistenza tecnica dell'Ersa nelle malghe del FVG tra tradizione e sperimentazione;
I potabilizzatori in malga;
Integrazione tra pratiche tradizionali e moderne tecnologie: assistenza lattiero-casearia e sperimentazione nelle malghe del FVG durante la stagione 2015;
Presentazione dei “Progetto MADE e TOP VALUE” e riflessioni su problematiche tecniche che si sono evidenziate durante la stagione 2017”;
Riflessioni sulle ricadute positive nelle produzioni di malga dovute alla corretta interazione tra razze alpeggiate, alimentazione e gestione dei pascoli;
Le commissioni ed i criteri di valutazione delle produzioni di malga alla 44^ Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga e dei formaggi caprini di malga;
Percorsi di valorizzazione del prodotto caseario di montagna;
Incontro con malghesi per commentare la stagione 2020;
Incontro dedicato ai nuovi bandi per le misure a superficie per la campagna 2021 e agli spunti offerti dalla programmazione 21-27 relativamente alla montagna;
Incontro dedicato a buyers della grande distribuzione in cui sono stati presentati gli esiti della commissione di valutazione dei prodotti in concorso al fine di favorire l'incontro tra produttori e distributori;
Incontro dedicato all'assistenza tecnica altamente specializzata per il settore lattiero-caseario, nell'ambito del progetto SISSAR;
Assistenza tecnica per il settore della zootecnia da latte nell'ambito del progetto SISSAR 2024 - realtà malghive;
Progetto sperimentale per un sistema integrato di gestione delle aziende zootecniche da latte;
Incontro tecnico Il Progetto sperimentale per un sistema integrato di gestione delle aziende zootecniche da latte (SISSAR L.r. 5/2006 , DGR n. 343): evidenze e risultati.

GRAZIE
PER
L'ATTENZIONE!

Simona Rainis
simona.rainis@ersa.fvg.it